



## Pedra Cancela Vinha da Fidalga Cerceal Branco

Branco de produção limitada, feito com uvas da Vinha da Fidalga, projeto da Lusovini dedicado ao resgate de variedades autóctones do Dão. Exótico no nariz, este branco tem notas de lichia, maçã e frutas cítricas. Em boca, é untuoso, com muito sabor, acidez presente e de final persistente.

**17,5 pontos Vinho Grandes Escolhas**



<b>Produtor</b>	Lusovini
<b>País</b>	Portugal
<b>Região</b>	Dão
<b>Tipo</b>	Branco
<b>Uva</b>	100% Cerceal Branco
<b>Volume</b>	750ml
<b>Safra</b>	2022
<b>Teor alcoólico</b>	11,5%
<b>Temperatura de serviço</b>	8 - 10°C
<b>Vinificação</b>	Fermentação com temperatura controlada a 14-16°C.
<b>Maturação</b>	Sobre as borras em tanques de aço inox por 4 meses, com batonnage.
<b>Corpo</b>	Médio
<b>Potencial de guarda</b>	6 a 8 anos
<b>Harmonizações</b>	Carnes brancas, saladas, peixes de carne branca, queijos de pasta mole